MANUEL D'UTILISATION Q3

Introduction

Merci d'avoir fait l'achat du Dairy Cheq® Q3. Nous sommes convaincus que vous apprécierez ses capacités améliorées. C'est grâce à notre expérience d'installation de plus de 10 000 dispositifs de surveillance que nous avons développé le Dairy Cheq Q3. Vous constaterez rapidement comment le Dairy Cheq Q3 vous permettra d'économiser du temps, du lait et par conséquent, de l'argent.

Ce manuel a été conçu pour l'utilisateur final – le producteur laitier. Le manuel a pour but de vous aider à utiliser la gamme complète des fonctionnalités du Dairy Cheq Q3. La nouvelle interface utilisateur vous permettra de parcourir les différents menus avec facilité et assurance.

N'oubliez pas :

- ***Pour profiter au maximum de votre investissement, veuillez lire ce manuel dans son intégralité. Veuillez suivre les instructions et suggestions afin d'optimiser la valeur des données que le Dairy Cheq Q3 peut fournir.***
- ***Pour consultation rapide, veuillez conserver ce manuel dans un endroit sec près du Q3.***

Pour de plus amples renseignements, contactez :

Dairy Cheq Inc.
60 Northland Road, Unit 7A
Waterloo, ON
N2V 2B8
Canada

Numéro sans frais : 1 888 849-3610
Numéro local : 519 746-6150
Courriel : info@dairycheq.com
www.dairycheq.com

Dairy Cheq® Q3 est une marque de commerce de Dairy Cheq Inc.

Table des matières :

1.0 Introduction 4
1.1 Avis de non-responsabilité 4
2 Fonctionnement 5
2.0 Informations générales 5
2.1 Mise en marche initiale du Dairy Cheq Q3 6
2.2 Écran d'accueil (principal) 7
2.3. Avertissements pour le producteur et alarmes de réglementation 8
2.3.1 Avertissements pour le producteur 8
2.3.2 Alarmes de réglementation 9
2.4 Modifier la langue d'affichage et de saisie 10
2.5 Choix de menu 11
2.5.1 Rapport de chargement 11
2.5.2 Menu des sondes 12
2.5.3 Historique d'alarmes 12
2.5.4 Historique 13
2.5.5 Paramètres 13
2.5.6 Modifier la date et l'heure 15
Aperçu du tableau du menu des paramètres pour le producteur 16
2.6 Autres caractéristiques 17
2.6.1. Modem 17
2.7 Fonctionnement du Q3 avec robots de traite 18
3 Tableau 1 : Aperçu des avertissements pour le producteur 21
Tableau 2 : Aperçu des alarmes de réglementation 27
4 Guide de dépannage 31
5 Sécurité 32
6 Transport et stockage 32
7 Entretien 33
8 Déchets 33
9 Symboles d'avertissement 33

Annexes :

A. Spécifications techniques 34

1.0 – Introduction

Dairy Cheq Q3 a été conçu pour surveiller les processus associés à la récolte du lait sur la ferme. Quel que soit le type d'opération que vous avez, Dairy Cheq Q3 surveillera ces processus avec exactitude et fiabilité. Dairy Cheq Q3 est un outil de gestion performant pour le producteur et vous aidera à expédier constamment du lait de haute qualité à partir de votre ferme. Il est également un excellent outil pour le transformateur de produits laitiers afin qu'il puisse reconnaître la plus haute qualité possible du lait collecté.

Le Dairy Cheq Q3 surveille, entre autres, la température du lait pendant le stockage, le processus d'agitation dans le réservoir, ainsi qu'un bon nombre de conditions pendant les processus de nettoyage du réservoir et du lactoduc.

1.1 – Avis de non-responsabilité

L'endroit où le Dairy Cheq Q3 sera installé doit être propre et sec. Ne pas nettoyer le Dairy Cheq Q3 avec de l'eau courante ou avec de l'eau à haute pression.

Toute utilisation du Dairy Cheq Q3, autre que celle décrite au présent manuel, est strictement interdite en raison de situations dangereuses possibles et imprévues.

L'endroit dans lequel le Dairy Cheq Q3 est utilisé doit être adéquatement ventilé, propre et exempt de poussière, de substances caustiques et de gaz corrosif, avec un taux d'humidité atmosphérique entre 10 à 90 %. La source d'alimentation doit également répondre aux spécifications indiquées à l'annexe.

L'unité fonctionne avec une alimentation de 100-240 VCA. Nous vous prions de faire preuve de prudence avec les pièces électriques du Dairy Cheq Q3. Lors de l'installation de votre Dairy Cheq Q3, un électricien certifié doit fournir la prise de courant, au besoin. Un technicien certifié Dairy Cheq peut vous aider pour l'installation et la mise en marche de l'unité.

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité pour les ajustements ou les modifications apportées au fonctionnement, au principe ou aux commandes du Dairy Cheq Q3.

Toute forme de réclamation sous garantie ainsi que la responsabilité du fabricant sont exclus si une ou toutes les conditions ci-dessus ne sont pas respectées.

Le producteur demeurera responsable pour le stockage du lait dans le réservoir et, par conséquent, pour la qualité du lait en tout temps. C'est la raison pour laquelle vous devriez agir de façon adéquate lors de chaque message « d'avertissement ou d'alarme » reçu par le Dairy Cheq Q3; vérifiez la température du lait après chaque cycle de traite et inspectez visuellement la propreté de l'intérieur du réservoir après chaque cycle de nettoyage. Dairy Cheq Inc. ne peut être tenu responsable pour toute perte de lait.

2 – Fonctionnement

2.0 – Informations générales :

Le Dairy Cheq Q3 est muni d'un écran tactile couleur. Comme dans l'image ci-dessus, la température du lait dans le réservoir est clairement affichée et est facile à lire à une certaine distance lorsque vous entrez dans la laiterie. Les couleurs de l'écran donnent les indications suivantes :

- Le vert indique que le lait est dans le réservoir
- Le bleu indique le cycle de lavage
- Les avertissements pour le producteur seront indiqués par un écran jaune (voir à la page 8)
- Les alarmes de réglementation seront indiquées par un écran rouge (voir à la page 9)

Tel qu'illustré ci-dessus, le panneau d'accès latéral permet un accès facile et sécuritaire pour :

1. Le bouton marche/arrêt
2. La carte mémoire
3. Le port USB
4. Le port USB
5. L'interrupteur du disjoncteur à la position initiale

En mode de fonctionnement normal, la porte avant principale du Dairy Cheq Q3 devrait toujours être fermée. Seul un technicien certifié est autorisé à travailler dans la zone où l'alimentation 100-240 VCA arrive au Dairy Cheq Q3. N'ouvrez pas la porte avant du Dairy Cheq Q3.
Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la porte de côté devrait également être bien fermée de manière à prévenir que toute humidité, tout liquide et/ou toute poussière ne pénètre à l'intérieur du Dairy Cheq Q3.

Le Dairy Cheq Q3 peut surveiller les processus suivants selon les sondes installées :

- Le refroidissement du lait pendant et après la traite
- La température des cycles de lavage pour le(s) lactoduc(s) et le(s) réservoir(s)
- La fonctionnalité du ou des refroidisseurs à plaques
- Les processus d'agitation dans le réservoir
- Une indication de détergent dans l'eau de lavage

Tous ces signaux sont enregistrés et stockés dans la mémoire interne. Ces processus sont surveillés et comparés aux limites établies par les paramètres de l'unité.

Lorsque les limites sont franchies, le Dairy Cheq Q3 générera un avertissement pour le producteur ou une alarme de réglementation. Ceux-ci sont expliqués au chapitre 2.3.

2.1 – Mise en marche initiale du Dairy Cheq Q3

Lorsque le Dairy Cheq Q3 est installé, un technicien certifié Dairy Cheq installe les sondes et calibre la sonde du réservoir.

Lorsque vous mettez en marche et utilisez le Dairy Cheq Q3 pour la première fois, la calibration a déjà été effectuée par le technicien et les processus seront surveillés.

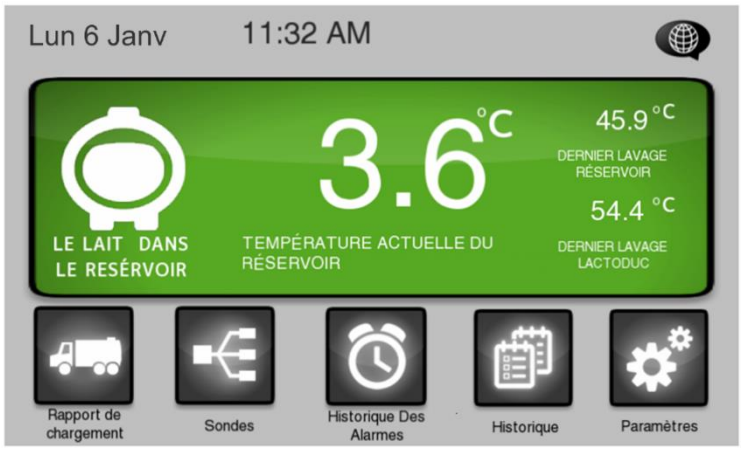
L'unité est conçue pour surveiller vos processus de traite 24 heures sur 24, 7 jours par semaine, tout au long de l'année. Par conséquent, l'alimentation électrique doit toujours être en fonction. Si l'alimentation électrique est interrompue en raison d'une panne de courant ou d'une défaillance du disjoncteur au panneau électrique principal, l'unité redémarrera automatiquement lorsque l'alimentation électrique sera rétablie et/ou le disjoncteur est réenclenché, dans l'hypothèse où il n'aurait pas été fermé.
Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'écran affichera une petite icône dans le coin supérieur gauche (le « pingouin Linux »), lequel indiquera que l'unité est en cours d'initialisation. Au bout de 30 à 60 secondes, l'écran principal est affiché et affiche immédiatement les données courantes ainsi que les températures de lavage récentes de tous les cycles de lavage.

Attention!
Dairy Cheq recommande fortement l'installation d'un limiteur de surtension de 120 VCA entre la prise de courant et la fiche du cordon d'alimentation du Dairy Cheq Q3.
Plus vous rapprochez le limiteur de surtension de l'unité, plus le risque de subir des dommages par les éclairs est faible.

Remarque : Il n'y a aucune garantie sur l'unité lorsqu'un dommage survient à la suite de la foudre ou d'un mauvais usage d'un générateur de secours. Ces dommages peuvent être couverts par votre assurance générale.

2.2 – Écran d'accueil (principal) :

Lorsque tous les paramètres sont situés à l'intérieur des limites, et que le lait à l'intérieur du réservoir est refroidi à la température requise, l'écran d'affichage du Q3 ressemblera à l'image ci-dessous.



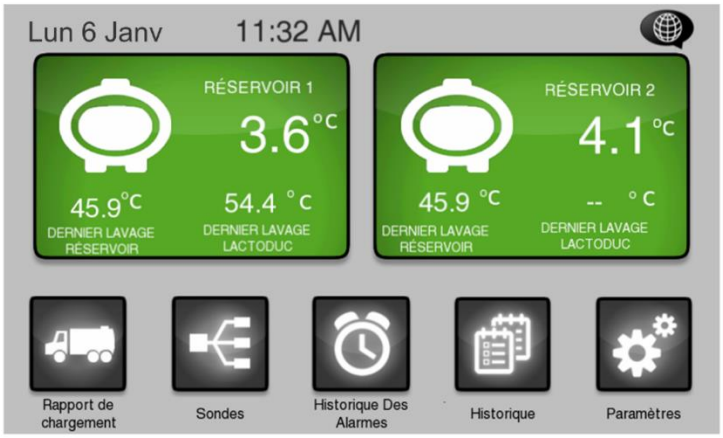
Vous pouvez y observer les informations suivantes :

- Dans le coin gauche supérieur, la date et l'heure
- Dans le coin droit supérieur, l'icône pour sélectionner la langue de votre choix
- Le lait est dans le réservoir
- La température actuelle est de 3,6 °C (38 °F)
- Lavage du réservoir précédent (qui a un impact sur la qualité de ce lait) était de 45,9 °C (115 °F)
- Lavage du lactoduc précédent (qui a un impact sur la qualité de ce lait) était de 54,4 °C (130 °F)

Dans la section inférieure, les touches de menu (de gauche à droite) :

- Rapport de chargement : fournit les données correspondantes au classeur de lait du réservoir à lait
- Sondes : toutes les informations sur les sondes se trouvent ici
- Historique d'alarmes : les 100 plus récentes alarmes se trouvent ici
- Historique : ici, vous serez en mesure de récupérer tous les types de données, à la fois en format numérique et graphique. Cela permet de donner une vue d'ensemble des performances des différents systèmes qui se trouvent dans la laiterie.
- Paramètres : ce sont les menus servant à définir les différents paramètres. Vous constaterez que le service et les paramètres réglementés sont protégés par un mot de passe qui change quotidiennement.

Si votre Q3 est configuré pour surveiller 2 réservoirs, l'écran d'affichage ressemblera à l'image ci-dessous :

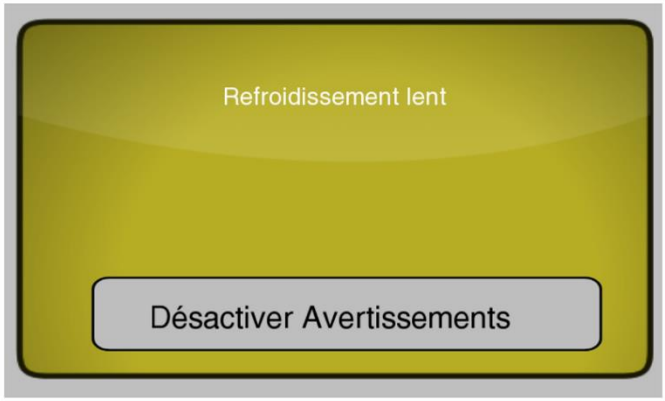


2.3 – Avertissements pour le producteur et alarmes de réglementation :

L'unité logique du Dairy Cheq Q3 comprend les niveaux d'avertissements pour le producteur et les alarmes de réglementation. Une **alarme de réglementation** se produit lorsqu'une limite est atteinte en raison d'un incident ou d'une défectuosité de l'équipement. Par exemple : la température du lait pendant la période de stockage ne peut pas être inférieure à 0,5 °C (33 °F). Un **avertissement pour le producteur** peut être réglé avant que l'alarme de réglementation soit atteinte. Dans cet exemple, le seuil d'avertissement peut être réglé à 1,0 °C (34 °F). Cela donne le temps nécessaire pour diagnostiquer le problème, déterminer la cause et prendre les mesures correctives nécessaires pour résoudre le problème.

2.3.1. Avertissements pour le producteur

Lorsqu'un avertissement pour le producteur se produit, un écran similaire à l'image ci-dessous s'affichera.



Lorsque cet avertissement est affiché, le voyant de l'alarme reste allumé. Le signal d'alarme sonore sera également activé.
Pour désactiver la tonalité et le voyant de l'alarme, le producteur doit prendre connaissance de l'avertissement en appuyant sur la barre « DÉSACTIVER L'AVERTISSEMENT ».

Dans cet exemple, le Dairy Cheq Q3 a généré un avertissement pour un refroidissement lent. Cela se produit 10 minutes suivant la fin de la traite, lorsque le Dairy Cheq Q3 a détecté une baisse de température non suffisante pour atteindre la température nécessaire au bout d'une (1) heure suivant la fin de la traite. (Suivant la première traite, cette période est de 2 heures; toutes les autres traites consécutives seront surveillées pendant une (1) heure suivant la fin de la traite.)
Si au bout de 1 à 2 heures, la température du lait dans le réservoir à lait ne se situe pas en dessous de la réglementation applicable réglée, une alarme de réglementation sera générée.

Lorsque l'avertissement est pris en considération, l'écran suivant sera affiché.

La tonalité de l'alarme cessera et le voyant s'éteindra.
Pour retourner à l'écran principal, appuyez sur la touche « RETOURNER À LA PAGE D'ACCUEIL ». Cela vous ramènera directement à l'écran principal, tel qu'illustré à la page 7. Pour de plus amples informations concernant l'avertissement, appuyez sur la touche « PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT L'ALARME ».

Tous les avertissements pour le producteur s'affichent de la même façon que l'avertissement « refroidissement lent ». Dans le tableau des **pages 18 à 23**, vous retrouvez une vue d'ensemble de tous les avertissements, leurs paramètres ainsi que leurs descriptions. Dans ce tableau, vous retrouvez également une liste des causes possibles et des solutions.

2.3.2 – Alarmes de réglementation

Lorsqu'une alarme de réglementation se produit, un écran similaire à l'image ci-dessous s'affichera.

Lorsqu'une alarme se produit, le voyant de l'alarme clignotera. Le signal d'alarme sonore retentira.

Pour désactiver la tonalité et le voyant de l'alarme, le producteur doit prendre connaissance de l'alarme en appuyant sur la barre « DÉSACTIVER L'ALARME ».

Lorsque la barre « DÉSACTIVER L'ALARME » est appuyée, l'écran suivant s'affichera.

La tonalité de l'avertissement cessera et le voyant s'éteindra.

Toutes les alarmes sont affichées de la même façon que l'avertissement « PANNE DE COURANT ». Dans le tableau des **pages 24 à 28**, vous retrouvez une vue d'ensemble de toutes les alarmes, leurs paramètres ainsi que leurs descriptions. Dans ce tableau, vous retrouvez également une liste des causes possibles et des solutions.

Pour retourner à l'écran principal, appuyez sur la touche « RETOURNER À LA PAGE D'ACCUEIL ». Cela vous ramènera directement à l'écran principal, tel qu'illustré à la page 7. Pour de plus amples informations concernant l'alarme, appuyez sur la touche « PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT L'ALARME ».

2.4 – Modifier la langue d'affichage et de saisie de l'écran principal

La langue peut être modifiée en appuyant l'icône « langue ».

L'écran suivant sera affiché :

Appuyez sur la flèche vers le haut ou le bas pour trouver la langue requise – anglais, français ou espagnol – et appuyez sur « ENREGISTRER LES PARAMÈTRES » pour enregistrer votre sélection et retourner à l'écran principal. Si vous appuyez sur la touche « ANNULER », vous retournerez à l'écran principal sans sauvegarder vos changements.

2.5 – Les icônes du menu :

Comme indiqué, les icônes situées dans la partie inférieure vous guideront vers les menus précis. Les cinq menus contiennent les informations suivantes :

2.5.1 – Menu du rapport de chargement

Le rapport de chargement fournit les informations suivantes pour le classeur de lait du réservoir à lait

- La température actuelle du lait dans le réservoir
- Les températures de lavage du lactoduc et du réservoir
- Toutes les alarmes de réglementation qui se sont produites au cours de la récolte de ce réservoir de lait

Si votre Q3 surveille 2 réservoirs, vous serez invité à sélectionner le réservoir pour lequel vous souhaitez voir le rapport de chargement, tel que l'image ci-dessous :

2.5.2 – Menu des sondes

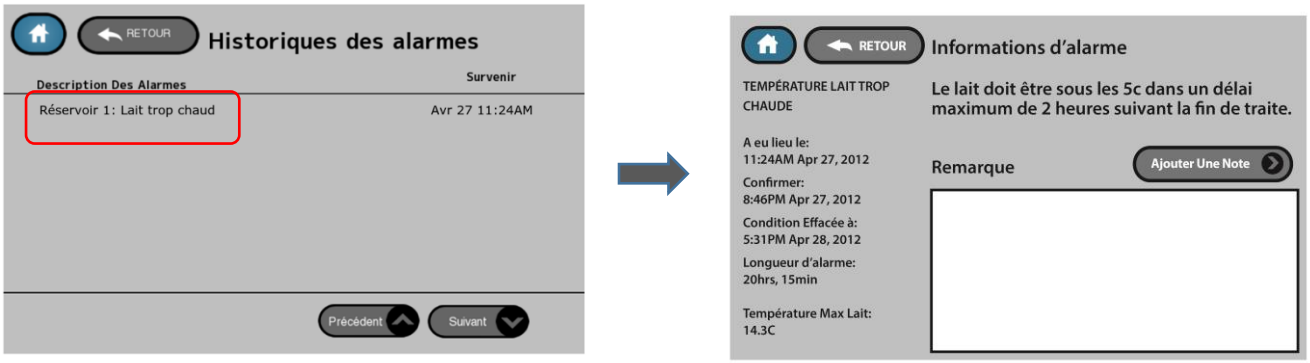
Ce menu donne les lectures courantes de la sonde quant à l'état des sondes installées. Vous pouvez appuyer sur l'icône représentant la sonde précise pour laquelle vous avez besoin d'information**.** Lorsque vous appuyez sur une icône, vous verrez plus d'informations détaillées sur cette sonde précise.

Par exemple, les informations sur la sonde du réservoir sont affichées comme suit :

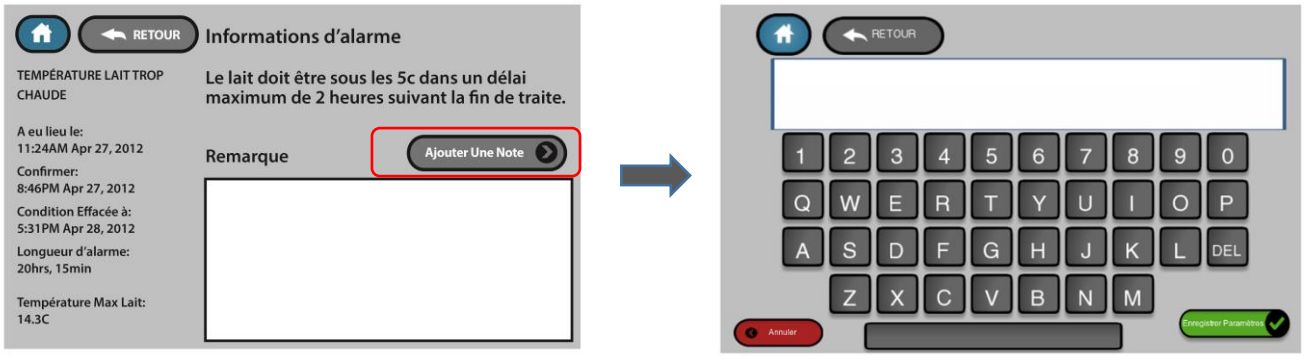
2.5.3 – Menu de l'historique d'alarmes

Les 100 plus récentes alarmes et récents avertissements sont affichés et peuvent être étudiés dans ce menu. La date et l'heure de chaque alarme et avertissement sont affichées ici.

Il est également possible d'afficher des informations supplémentaires telles que les notes qui ont été inscrites par rapport à cette alarme précise. En appuyant sur l'alarme, exemple : « LAIT TROP CHAUD DANS LE RÉSERVOIR 1 » sur le côté gauche de l'écran, cela affichera les informations de l'écran d'alarme.



Pour ajouter des notes connexes à une alarme ou un avertissement précis, appuyez sur la touche « AJOUTER UNE NOTE » pour afficher le clavier à l'écran.

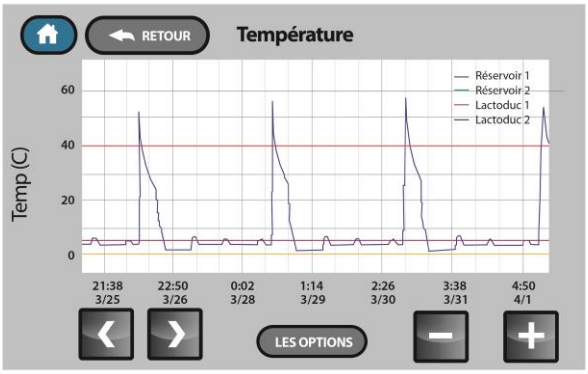


Il pourrait être utile d'ajouter une note à cette alarme pour vous y référer ultérieurement. Dans certaines régions, il est obligatoire d'indiquer les mesures correctives prises par rapport aux alarmes de réglementation. Avec cette fonction, le producteur peut stocker les notes prises directement dans le Dairy Cheq Q3. En cas d'audit, et si les alarmes de réglementation ont été téléchargées, les notes s'y rattachant seront affichées à côté de celles-ci.

Avec le logiciel d'analyse de données Dairy Cheq Q3, vous pouvez facilement télécharger les informations qui y sont stockées. À l'aide du port USB situé sur le panneau latéral du Q3, vous pouvez transférer les données à votre ordinateur personnel de manière à les passer en revue, et ce, en personnalisant les paramètres d'affichage. Pour de plus amples informations, veuillez visiter www.dairycheq.com.

2.5.4 – Historique

Dans le menu « historique », vous serez en mesure de récupérer les données sous forme numérique et graphique. Par exemple, en appuyant sur l'icône du réservoir, l'historique de la température de celui-ci s'affichera sous forme graphique. Des graphiques peuvent également être affichés pour les lactoducs.

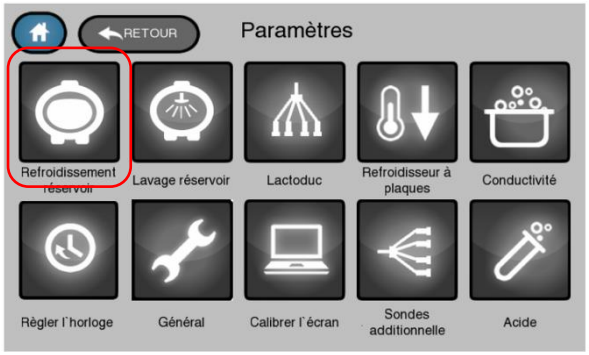


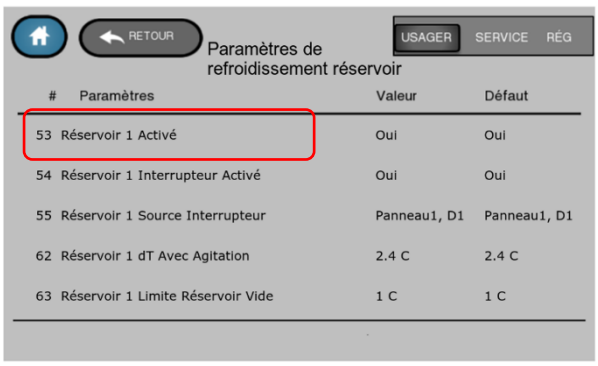
2.5.5 – Paramètres

Ce menu permet d'accéder aux paramètres du Dairy Cheq Q3. Ils sont divisés en trois niveaux d'accessibilité.

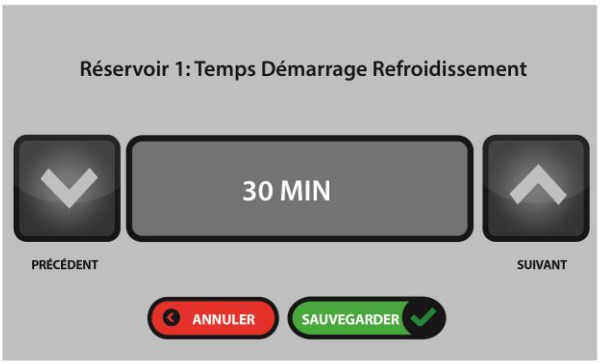
1. Niveau utilisateur
2. Niveau de service
3. Niveau de la réglementation

Exemple : pour modifier les paramètres connexes au refroidissement du réservoir.
En appuyant sur l'icône « refroidissement réservoir » à partir de ce menu, l'écran des « paramètres refroidissement réservoir » s'affichera :





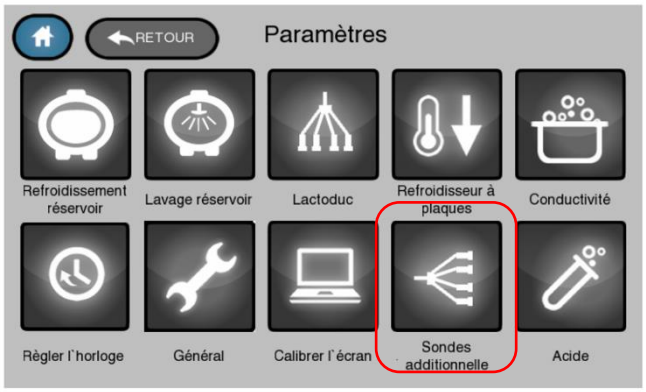
En appuyant sur les informations des paramètres, c.-à-d. « Réservoir 1 temps démarrage refroidissement » à la gauche de l'écran, vous mènera au prochain écran lequel vous permettra de modifier les limites pour cet avertissement pour le producteur**.**

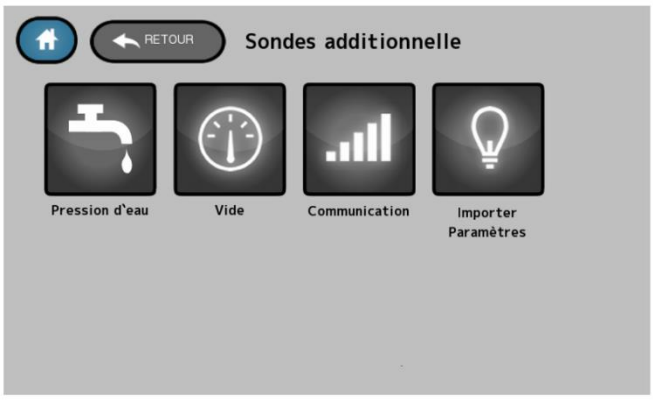


Pour obtenir d'autres paramètres à partir de ce menu, la même procédure peut être suivie dans les paramètres de modification de « l'utilisateur ». Tous les autres menus sont affichés de la même manière. ***Une vue d'ensemble de tous les paramètres pour le producteur peut être retrouvée à la page 16 et 17.***

Les paramètres du niveau utilisateur sont accessibles à l'utilisateur sans aucune restriction. Les paramètres de service et de réglementation (REG) sont protégés par des mots de passe qui changent quotidiennement. En appuyant sur la touche « service » ou « REG », l'écran pour le mot de passe s'affichera.

Icône pour les sondes additionnelles :

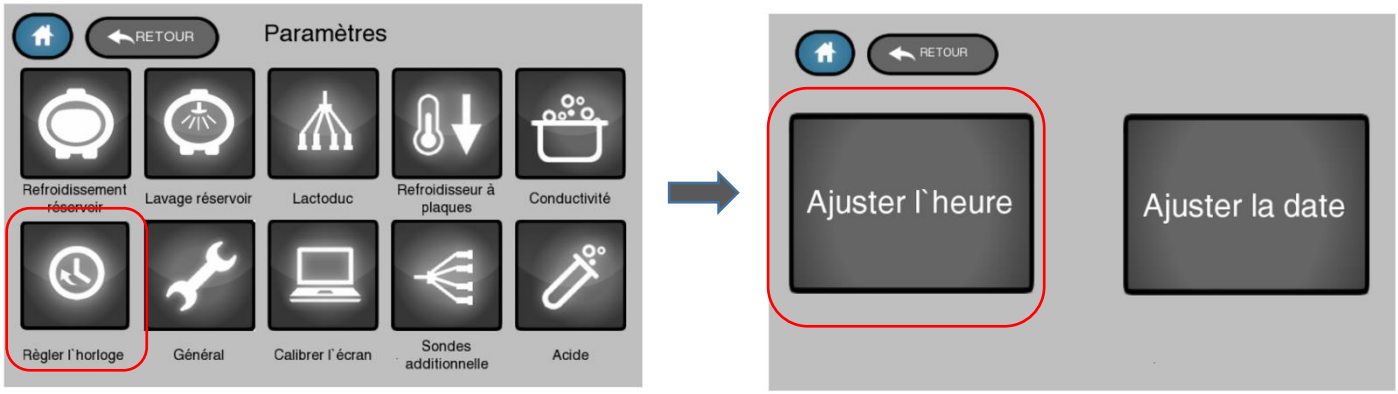




Les paramètres connexes à la pression d'eau, au vide, aux communications et à l'importation des paramètres peuvent être accédés par le biais de l'icône « sondes additionnelles ». Veuillez prendre note qu'il est possible qu'un ou plusieurs des choix ne soient pas applicables à votre configuration si les sondes n'étaient pas un de vos choix lors de l'achat de la trousse du Dairy Cheq Q3. (Exemple : vide, pression d'eau ou autres sondes)

2.5.6 – Modifier la date et l'heure :

Pour modifier l'heure, appuyez sur l'icône en forme d'horloge. Le prochain écran affiché est :



Appuyez sur la touche « régler l'heure » pour afficher l'écran suivant.

.

Vous n'avez qu'à appuyer la section de la case qui doit être modifiée : heure, minutes ou AM/PM. Dans cet exemple, AM/PM est sélectionné. Pour accroître ou diminuer les valeurs, utilisez la flèche ascendante ou descendante. Lorsque vous êtes satisfait de la modification, appuyez sur « Enregistrer »; ceci sauvegardera vos paramètres en mémoire et vous ramènera à l'écran pour la sélection de l'heure et la date. Pour modifier la date, le mot de passe de service doit être saisi.

Veuillez prendre note que les changements d'heures sont enregistrés dans la mémoire et peuvent être consultés en appuyant sur l'icône « historique », retrouvée à la page d'accueil/écran principal, et ensuite « changements d'heures ».

Aperçu des menus des paramètres pour le producteur

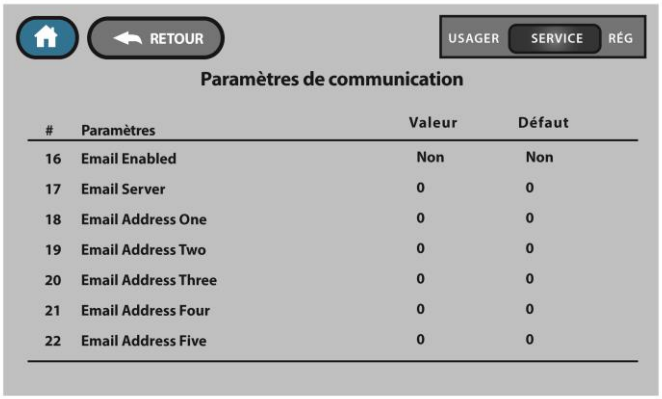
Numéro	Nom – Anglais	Sous-section du menu des paramètres	Niveau de permission
1	Format d'affichage de l'heure	Général	Producteur
4	Langue	Général	Producteur
5	Unités température	Général	Producteur
23	Température maximum lait	Refroidissement réservoir	Producteur
24	Température minimum lait	Refroidissement réservoir	Producteur
25	Durée max lait trop froid	Refroidissement réservoir	Producteur
26	Maximum lait mélangé	Refroidissement réservoir	Producteur
27	Durée max lait mélangé	Refroidissement réservoir	Producteur
28	Temps max refroidissement après le début de la traite	Refroidissement réservoir	Producteur
29	Temps max refroidissement après la 1re traite	Refroidissement réservoir	Producteur
30	Temps max refroidissement après la 2e traite	Refroidissement réservoir	Producteur
31	Temps maximum sans agitation	Refroidissement réservoir	Producteur
32	Temps max d'agitation en continu	Refroidissement réservoir	Producteur
33	Durée max sans courant	Général	Producteur
56	Réservoir 1 temps démarrage refroidissement	Refroidissement réservoir	Producteur
57	Réservoir 1 temps sans lait détecté	Refroidissement réservoir	Producteur
58	Réservoir 1 lavage non débuté	Lavage réservoir	Producteur
59	Réservoir 1 temps max refroidissement après début de la traite	Refroidissement réservoir	Producteur
60	Réservoir 1 température minimum lavage	Lavage réservoir	Producteur
61	Réservoir 1 durée minimum lavage	Lavage réservoir	Producteur
66	Réservoir 1 temps de lavage	Lavage réservoir	Producteur
79	Réservoir 1 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
80	Réservoir 1 conductivité minimum acide	Acide	Producteur
97	Réservoir 1 délai alarme sans agitation 1re traite	Refroidissement réservoir	Producteur
107	Réservoir 2 temps démarrage refroidissement	Refroidissement réservoir	Producteur
108	Réservoir 2 temps sans lait détecté	Refroidissement réservoir	Producteur
109	Réservoir 2 lavage non débuté	Lavage réservoir	Producteur
110	Réservoir 2 temps refroidissement max après début de la traite	Refroidissement réservoir	Producteur
111	Réservoir 2 température minimum lavage	Lavage réservoir	Producteur
112	Réservoir 2 durée minimum lavage	Lavage réservoir	Producteur
117	Réservoir 2 temps de lavage	Lavage réservoir	Producteur
130	Réservoir 2 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
131	Réservoir 2 conductivité minimum acide	Acide	Producteur
148	Réservoir 2 délai alarme sans agitation 1re traite	Refroidissement réservoir	Producteur
177	Lactoduc 1 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
178	Lactoduc 1 conductivité minimum acide	Acide	Producteur
206	Lactoduc 2 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
207	Lactoduc 2 conductivité minimum acide	Acide	Producteur
235	Lactoduc 3 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
236	Lactoduc 3 conductivité minimum acide	Acide	Producteur
264	Lactoduc 4 conductivité minimum savon	Conductivité	Producteur
265	Lactoduc 4 conductivité minimum acide	Acide	Producteur

2.6 Autres caractéristiques :

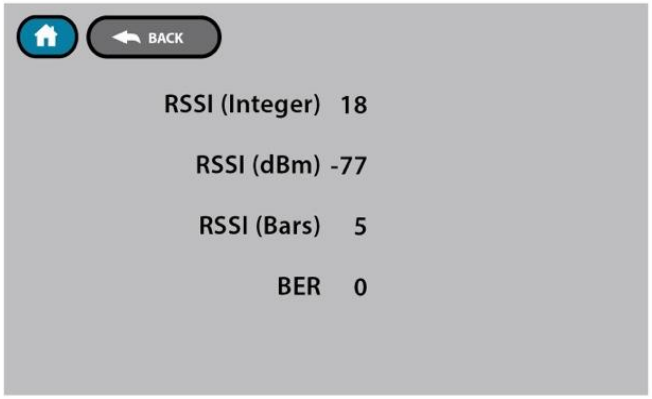
2.6.1. Modem

Afin que le Dairy Cheq Q3 puisse vous faire parvenir des alertes lorsque des alarmes surviennent, vous devez lui indiquer les numéros de téléphone ou les adresses électroniques où les messages doivent être acheminés. Vous devez également activer le courriel et/ou le service SMS.

Pour entrer un numéro de téléphone, naviguez à Paramètres → Sondes additionnelles → Communications. Vous devrez contacter Dairy Cheq et obtenir le mot de passe de service pour cette journée. Saisissez le mot de passe et naviguez jusqu'au menu de service. Vous pouvez saisir jusqu'à 5 numéros de téléphone et adresses électroniques en appuyant sur les paramètres de 11 à 15 et de 18 à 22 respectivement. Le SMS et le courriel peuvent être activés en modifiant le menu 10 « SMS activé » et le menu16 « courriel activé » de non à oui. Le menu 17, « serveur de courriel », n'est actuellement pas utilisé.



Si vous ne recevez aucun SMS ou courriel après avoir activé ces fonctions, veuillez naviguer jusqu'à Sondes → Connectivité → Modem. La troisième ligne, « RSSI (BARS) », devrait être à 3, 4 ou 5. Si elle se trouve à 0, 1 ou 2, vous devrez contacter Dairy Cheq pour savoir si votre modem peut être déplacé à un autre endroit afin d'améliorer la réception cellulaire.



Veuillez noter que les notifications nécessitent une connexion à un réseau cellulaire non exploité par Dairy Cheq. Nous vous recommandons de vérifier périodiquement l'écran d'état du modem Dairy Cheq Q3.

2.7 Fonctionnement du Q3 avec robots de traite

Le Q3 est conçu pour fonctionner avec les salles de traite, les stalles entravées et jusqu'à six (6) robots de traite. Le fonctionnement général de l'unité est très semblable dans chacun de ces cas et l'utilisateur ne remarquera aucune différence majeure dans la manière de parcourir les menus et l'information qui y est disponible. Cependant, il y a des différences importantes en ce qui a trait au fonctionnement interne qui affectent les conditions susceptibles de déclencher des alarmes et quels signaux sont requis pendant l'installation.

Différences des alarmes Q3 – Robot par rapport aux autres installations

ALARME LAIT TROP CHAUD : Au Canada, le lait doit être refroidi en dessous de 5 ^{o}C dans les 2 heures qui suivent la fin de la première traite et dans l'heure qui suit la fin d'une traite ultérieure. Toutefois, avec une configuration avec robot, il n'y a pas de « fin de traite » dans le sens conventionnel puisque les robots peuvent traire presque continuellement. C'est pourquoi un Q3 configuré pour fonctionner avec un robot surveillera le refroidissement du lait à partir du moment où le lait pénètre dans un réservoir vide. Mesuré à partir de ce moment et dans les 4 heures qui suivent, le lait qui se trouve dans le réservoir doit être refroidi en dessous de 5 ^{o}C. Si un robot passe au mode lavage au bout de ces 4 heures initiales en plus d'une (1) heure supplémentaire (c.-à-d. un total de 5 heures), alors ce moment est considéré comme la fin du premier cycle de traite. Lorsque le robot termine son cycle de lavage, un autre cycle de traite commence. À compter du début du cycle de traite ultérieur, le lait doit être à nouveau refroidi en dessous de 5 ^{o}C dans les 4 heures qui suivent.

AVERTISSEMENT REFROIDISSEMENT LENT : Avec les configurations de salles de traite et de stalles entravées, l'avertissement de refroidissement lent a été basé sur une prédiction, à partir de la fin de la traite, que le lait ne soit pas refroidi assez rapidement pour prévenir une alarme ou un avertissement de « lait trop chaud ». Puisque la « fin de la traite » n'est pas utilisée pour déterminer les conditions de « lait trop chaud » avec une configuration avec robot, l'avertissement « refroidissement lent » n'est pas actif en mode robot.

ALARME TEMPÉRATURE DE MÉLANGE TROP ÉLEVÉE : Cette alarme se produit si la température du lait est supérieure à 10 ^{o}C lors d'une traite ultérieure. Le Q3 pourra déterminer si le réservoir est en mode de traite ultérieure lorsque le robot a passé et a terminé le mode lavage, et si le lait se trouve dans le réservoir pendant au moins 5 heures.

ALARME TROP D'AGITATION : Avec les configurations de salles de traite et de stalles entravées, l'alarme « trop d'agitation » est déclenchée si le sous vide est désactivé et qu'il y a eu une agitation continue pendant 5 heures dans le réservoir. La raison pour laquelle le sous vide doit être désactivé est que pendant la traite, le sous vide serait activé et l'agitation pourrait se poursuivre continuellement à mesure que le système de refroidissement fonctionne. Toutefois, lorsque la traite est terminée, le sous vide serait désactivé et le refroidissement devrait être complété dans les 2 heures. Par conséquent, si le sous vide est désactivé (la traite est terminée) et que l'agitation se poursuit pendant 5 heures, il est fort probable qu'il y a un problème avec la minuterie de l'agitation ou du système de refroidissement. Comme dans les autres cas énumérés ci-dessus, il n'y a pas d'équivalent pour « aucun temps de traite » pour un système avec robot, et il n'y a pas de signaux à surveiller pour le sous vide lorsque la traite ne se produit pas. Par conséquent, avec une configuration avec robot, l'alarme « trop d'agitation » se déclenchera uniquement si la température du lait est inférieure à 5 ^{o}C et si l'agitation a été continuelle pendant 5 heures.

AVERTISSEMENT REFROIDISSEMENT NON DÉTECTÉ / DÉMARRAGE REFROIDISSEMENT : L'avertissement refroidissement non détecté, sert à rappeler aux producteurs de démarrer leur système de refroidissement lorsqu'il travaille avec une configuration de salles de traite ou de stalles entravées. Puisque le déclenchement du refroidissement est automatisé avec les configurations de traite robotique, cet avertissement n'est pas actif en mode robot.

AVERTISSEMENT AUCUN LAIT DÉTECTÉ : L'avertissement aucun lait détecté sert d'avertissement pour les producteurs de manière à ce qu'ils puissent vérifier si la soupape du réservoir est ouverte, si le sous vide est en fonction depuis un certain laps de temps, et qu'aucun lait n'a été détecté dans le réservoir. Puisque la commande pour soupape est automatisée et qu'il n'y a aucun signal de sous vide avec une configuration de traite robotique, cet avertissement n'est pas actif en mode robot.

Temps de traite avec le Q3 – Robot par rapport aux autres installations

Avec une configuration de salles de traite et de stalles entravées, le début de la traite n'est détecté que si le sous vide fut en fonction pendant au moins 30 minutes et que le lait fut détecté dans le réservoir. La fin de la traite est détectée lorsque le sous vide est désactivé. Puisqu'une configuration avec robot n'a pas de sondes de vide, une autre méthode a dû être utilisée.

Si le réservoir est vide et propre, alors le début de la traite est considéré comme le moment où le lait est détecté dans le réservoir. Si le lait a été dans le réservoir pendant au moins 5 heures et qu'un robot passe en mode lavage, ce moment est considéré comme la fin de la première période de traite. Lorsque le robot termine le mode lavage, ce moment est le début de la période de traite ultérieure. La fin de la période de traite ultérieure sera considérée comme le moment, au moins 5 heures plus tard, où le robot passera en mode lavage.

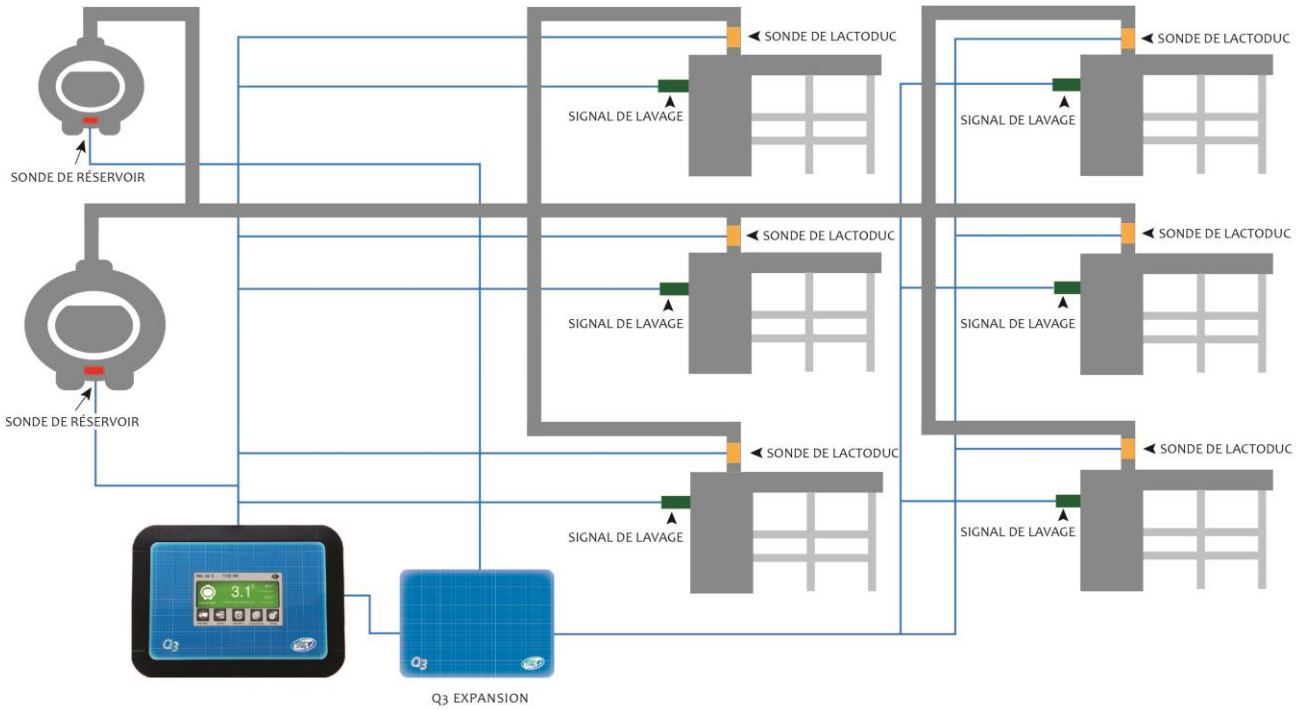
Installation du robot Q3

Lorsqu'un Q3 est installé avec une configuration de robots, la principale différence par rapport à une configuration de salles de traite ou de stalles entravées, est qu'aucune sonde de vide n'est utilisée et au lieu de cela, un signal de lavage doit être fourni par un robot. En Ontario, chaque lactoduc robotisé doit être surveillé à l'aide d'un capteur de lactoduc, et un signal de lavage doit être fourni par chaque robot. Si 1, 2 ou 3 robots doivent être surveillés, alors tous les signaux sont dirigés à l'intérieur de l'enceinte du Q3. Si 4 à 6 robots doivent être surveillés, alors un boîtier d'expansion supplémentaire doit être installé de manière à accepter les capteurs supplémentaires.

Le Q3 est également en mesure de surveiller le lait ainsi que les cycles de lavage des réservoirs pour solution tampon. Si un réservoir pour solution tampon doit être surveillé, alors le boîtier d'expansion supplémentaire doit être installé. Veuillez prendre note qu'un simple boîtier d'expansion est suffisant pour surveiller 4 à 6 robots AINSI QU'UN réservoir pour solution tampon.

FONCTIONNEMENT DU *Q3* AVEC ROBOTS DE TRAITE

Multiple Robots (4 to 6)



SONDE DU RÉSERVOIR : Mesure la température du lait et du lavage. Surveille également l'agitation dans le réservoir
CAPTEUR DE LACTODUC : Mesure la température du lactoduc et surveille le fonctionnement du refroidisseur à plaques
SIGNAL DE LAVAGE : Indique lorsque le robot est en mode lavage

3. Tableau 1 : Aperçu des avertissements pour le producteur

N°	Nom de l'avertissement pour le producteur	Plus de détails	Causes possibles	Solutions possibles	Paramètres
1	**Refroidissement lent**	• Pour le temps de traite < 4 h : une prédiction que le lait n'atteindra pas 5 °C (ou 45°F) au bout de 120 minutes après la fin de la 1re traite ou 60 minutes après la fin de la 2e+ traite	• Le refroidissement a cessé de fonctionner correctement ou n'a pas fonctionné du tout, probablement en raison de : • Refroidisseur non activé • Panne de courant ou disjoncteur de surcharge • Pression du fréon basse • Obstruction des radiateurs de refroidissement avec de la poussière et/ou de la saleté • Défectuosité du refroidisseur à plaques pendant la traite • Trappes d'admission du radiateur fermées ou obstruées	• Vérifiez si le refroidisseur est en fonction • Vérifiez le niveau du compresseur • Assurez-vous que le radiateur est propre et que l'air peut y circuler librement • Vérifiez le bon fonctionnement du refroidisseur à plaques, au besoin Remarque : Assurez-vous de toujours avoir une personne qualifiée pour faire les réparations sur un équipement de refroidissement et/ou sur des éléments électriques	(Ici, vous pouvez modifier le niveau auquel l'alarme se déclenchera. Les intervalles/ plages et les valeurs par défaut sont affichées dans ce menu.) Valeur par défaut : 5 °C ou 45 °F 180 min. Plage étendue de réglage : 1 à 5 °C, 34 à 45 °F Intervalle de temps : 1 à 300 min.
2	**Température de mélange trop élevée**	• Avertissement pour indiquer que la température du lait est à >10 °C pendant plus de 15 minutes au cours d'une 2e traite • La température du lait est à >50 °F pendant plus de 15 minutes (uniquement pour la 2e traite)	• La puissance de refroidissement n'est pas en mesure de conserver le lait à des températures inférieures à 11 °C ou 50 °F probablement en raison de : • Les compresseurs ne sont pas tous activés ou ne fonctionnent pas correctement • Panne de courant ou disjoncteur de surcharge • Pression du fréon basse • Obstruction des radiateurs de	• Vérifiez si le refroidisseur est activé • Vérifiez si le disjoncteur est déclenché • Vérifiez la pression du fréon • Assurez-vous que les radiateurs de refroidissement sont propres • Vérifiez le bon fonctionnement du refroidisseur à plaques – propreté,	Valeur par défaut : 10 °C ou 50 °F pendant 15 min. Plage étendue de réglage : 1 à 40 °C ou 34 à 104 °F Évaluation de temps, intervalle de temps : 1 à 300 min.

			refroidissement • Défectuosité du refroidisseur à plaques pendant la traite	soupapes, etc.	
3A	**Lait trop chaud**	• La température du lait a été supérieure à 4,5 °C (réglementations canadiennes) ou 45 °F (réglementations américaines) pendant plus de deux (2) heures après le premier cycle de traite ou plus de quatre (4) heures à partir du début de la traite, pour les traites qui vont au-delà de cette durée • OU la température du lait a été supérieure à 4,5 °C pendant plus d'une (1) heure après les cycles de traite ultérieurs • OU supérieure à 11 °C (52 °F) • une (1) heure après la fin de la traite	• Comme ci-dessus	• Comme ci-dessus	Valeur par défaut : 5,0 °C ou 41 °F
3B	**Lait trop froid**	• La température du lait est inférieure à >1 °C ou 34 °F pendant plus de 15 minutes	• La température des réservoirs a trop chuté; cela pourrait provoquer la congélation du lait sur la surface des réservoirs. La basse température est probablement en raison de : • Faible volume de lait dans le réservoir lorsque celui-ci est en pleine puissance de refroidissement • Agitation insuffisante ou aucune agitation pendant le refroidissement du lait à faible volume	• Ajustez le réglage du thermostat • Remplacez le thermostat • Vérifiez le bon fonctionnement du système d'agitation dans le réservoir	Valeur par défaut : 1 °C ou 33,9 °F Plage étendue de réglage : 0°C à 5°C ou 32 ° F à 41 °F

			• Le thermostat est réglé trop bas • Thermostat défectueux		
4	**Agitation insuffisante**	• Agitation inférieure à 4 minutes détectée pendant une période de 70 minutes	• Omission d'activer l'agitation lors de la traite • Un des multiples agitateurs a cessé de fonctionner • Bris mécanique de ou des agitateurs : goupilles cisaillées, boîtes de vitesses, palette brisée • Le mécanisme de la minuterie de ou des agitateurs est défectueux	• Activez le refroidisseur • Assurez-vous que les deux moyeux de ou des agitateurs tournent • Assurez-vous que le lait est agité adéquatement à l'intérieur du réservoir • Vérifiez l'assemblage de l'agitateur • Vérifiez le bon fonctionnement de la minuterie	Valeur par défaut : 4 minutes au cours d'une période de 70 minutes Plage étendue de réglage : Agitation de 0 à 60 minutes pendant une période de 10 à 300 min.
5	**Trop d'agitation**	• Agitation continue pour plus de 300 minutes et le vide n'est pas activé (entre les périodes de traites)	• Refroidissement lent (si l'agitation et le refroidissement sont liés) • Le mécanisme de la minuterie de l'agitateur n'est pas conforme (l'agitation demeure activée) • Le commutateur manuel est activé	• Assurez-vous que les paramètres se trouvent sur la minuterie (aucun manuel) • Faites l'entretien du système d'agitation • Vérifiez le bon fonctionnement du refroidisseur	Valeur par défaut : 300 min. Plage étendue de réglage : 10 à 900 min.
6	**Le réservoir est demeuré vide trop longtemps sans lavage**	• 120 minutes se sont écoulées depuis la collecte du lait et le lavage du réservoir n'a pas encore débuté	• Le lavage du réservoir n'a pas été initié • Le lavage du réservoir a été initié, mais l'appareil de lavage n'a pas fonctionné correctement • La pompe de circulation n'a pas fonctionné correctement	• Commencez le lavage • Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil de lavage • Vérifiez le bon fonctionnement de la pompe de circulation	Valeur par défaut : 80 heures Plage étendue de réglage : 12 à 100 heures
7	**Quantité insuffisante de savon pendant le lavage**	• La conductivité maximale du cycle de lavage à chaud était inférieure à la valeur déterminée (valeur par défaut = 20)	• Baril de détergent vide • Boyau pincé • Trou dans la conduite • Fusible grillé (appareil de lavage automatique) • Orientation de la nacelle de la sonde et des capteurs • Sondes sales – c.-à-d. accumulation de calcium • Fil brisé ou entaillé	• Vérifiez les barils d'alimentation • Vérifiez l'équipement • Nettoyez les sondes à l'aide d'une brosse souple, au besoin • Vérifiez le câblage à partir	Selon le type de savon et les instructions du fournisseur du savon, les valeurs de réglage devraient être supérieures

				de la sonde jusqu'à l'unité Q3	à 25 après un lavage réussi
8	**Quantité insuffisante de savon pendant le lavage du lactoduc**	• La conductivité maximale de détergent était inférieure à la valeur déterminée (valeur par défaut = 20)	• Baril de détergent vide • Boyau pincé • Trou dans la conduite • Fusible grillé (appareil de lavage automatique) • Orientation de la nacelle de la sonde et des capteurs • Sondes sales – c.-à-d. accumulation de calcium • Fil brisé ou entaillé	• Vérifiez les barils d'alimentation de détergent • Vérifiez l'équipement • Nettoyez les sondes à l'aide d'une brosse souple, au besoin • Vérifiez le câblage à partir de la sonde jusqu'à l'unité Q3	Selon le type de détergent et les instructions du fournisseur du savon, les valeurs de réglage devraient être supérieures à 25 après un lavage réussi
9	**Nettoyage du lactoduc non détecté**	• Aucun lavage du lactoduc n'a été détecté au bout d'une (1) heure de la fin de la traite	• Le lavage n'a pas été initié • Panne de courant • Pompe défectueuse	• Vérifiez s'il y a une alimentation électrique • Vérifiez les fonctions	Valeur par défaut 80 heures Plage étendue de réglage : 12 à 100 heures
10	**Réservoir 1 défectuosité de la sonde détectée**	• Lecture de la température trop élevée ou trop faible pendant 15 minutes >85 °C ou < -5 °C • OU la sonde est défectueuse		Appelez le concessionnaire	
11	**Aucun lavage du lactoduc détecté**	• 18 heures se sont écoulées depuis le dernier lavage du lactoduc	• Lavage du lactoduc retardé en raison du temps de traite accru • Lavage du lactoduc omis • Le lavage du lactoduc a commencé, mais le système a été dérouté avant la circulation • La vanne de dérivation défectueuse a préalablement déchargé le cycle de lavage	• Ajustez le réglage • Vérifiez les fonctions	
12	**Lactoduc 1 défectuosité de la sonde détectée**	• Lecture de la température >85 °C (185 °F) ou < -5 °C (23 °F) pendant 15		Appelez le concessionnaire	

		minutes			
13	**Défectuosité de la sonde du vide détectée**	• Aucun changement dans la lecture de la sonde pendant 24 heures	• Coude bouché par des débris • Interrupteur collant – lait, huile, eau • Fil partiellement ou entièrement endommagé • Pièce de la sonde défectueuse	• Vérifiez si le coude est exempt de débris • Appelez le concessionnaire	
14	**Refroidissement non détecté**	• Pendant la 1re traite, si la température du lait est de >14 °C (57 °F) au bout de 30 minutes après que la sonde du réservoir ait détecté du lait, et il n'y a pas eu de chute de température entre 0,5 °C à 0,8 °C au cours des 10 dernières minutes • OU la température du réservoir est à >45 °F pendant plus de 15 minutes sans agitation	• Refroidissement non activé par l'opérateur/trayeur • Équipement de refroidissement défectueux • Circulation d'air insuffisante ou inexistante à travers le radiateur • L'agitation ne fonctionne pas et le lait refroidi se trouve seulement au bas du réservoir	• Activez le refroidissement • Vérifiez le bon fonctionnement de l'équipement de refroidissement • Vérifiez la bonne circulation d'air à travers le radiateur du système de refroidissement, aucune obstruction ou accumulation de poussière et de débris • Vérifiez le bon fonctionnement du ou des systèmes d'agitation	Valeur par défaut : 45 min. Plage étendue de réglage : 1 à 120 min.
15	**Aucun lait détecté dans le réservoir**	Pendant la 1re traite dans le réservoir vide, aucun lait n'a été détecté dans le réservoir (à la sonde) ET le vide a été en fonction pendant 30 minutes	• La soupape est demeurée ouverte après le cycle de lavage du réservoir de lait • Le lactoduc ne se trouve pas au-dessus de l'admission du réservoir de lait et l'interrupteur de sécurité est défectueux • Le lactoduc de la pompe du mécanisme de réception fuit	• Fermez la soupape du réservoir de lait • Assurez-vous que la sortie du lactoduc se trouve au-dessus de l'admission du réservoir de lait. Vérifiez le bon fonctionnement de l'interrupteur de sécurité	Valeur par défaut : 45 min. Plage étendue de réglage : 1 à 120 min.
16	**Aucun prérefroidis-sement détecté**	• 5 minutes après la détection du lait dans le réservoir, la température du réservoir est supérieure à 27 ° C (81 °F), la valeur	• Prérefroidissement non activé • Solénoïdes/soupapes du prérefroidissement défectueux(euses) • Défectuosité du liquide de refroidissement à l'alimentation ou température (eau ou	• Vérifiez si le prérefroidisseur est activé • Vérifiez les solénoïdes et les soupapes • Vérifiez l'alimentation du liquide de	Valeur par défaut 27 °C ou 80 °F. Plage étendue de réglage : 2 à 35 °C

		déterminée. • OU pendant la 2e traite, la température du réservoir est à > 5 °C (41 °F) ET la température du lactoduc est à > 27 °C (80 °F)	glycol)	refroidissement et/ou la température du liquide de refroidissement lorsqu'il entre dans le système de prérefroidis-sement	
17	**Pile faible**	Tension inférieure à 2,5 volts	• Pile déchargée	• La pile doit être vérifiée ou remplacée • Appelez le concessionnaire	Paramètre par défaut de l'alarme à 2,5 volts ou inférieur
18	**Alimentation électrique coupée/non activée**	L'alimentation électrique était éteinte entre 30 secondes et 5 heures	• Disjoncteur déclenché • La foudre a frappé près du bâtiment • Perte de l'alimentation principale	• Vérifiez la présence de courts-circuits sur le système • Réinitialisez le disjoncteur au panneau latéral • Utilisez le générateur selon les procédures appropriées	Remarque : Les dommages au Dairy Cheq Q3 en raison de courts-circuits, réduction de tension, foudre, ou défectuosité des générateurs ne sont pas couverts par la garantie!

3. Tableau 2 : Aperçu des alarmes de réglementation

N°	Nom de l'alarme de réglementation	Plus de détails	Causes possibles	Solutions possibles
1	**LAIT TROP CHAUD**	• La température du lait a été supérieure à 5,0 °C (réglementations canadiennes) ou 45 °F (réglementations américaines) pendant plus de deux (2) heures après le premier cycle de traite ou plus de quatre (4) heures à partir du début de la traite, pour les traites qui vont au-delà de cette durée • OU la température du lait a été supérieure à 5,0 °C pendant plus d'une (1) heure après les cycles de traite ultérieurs • OU supérieur à 11 °C une (1) heure après la fin de la traite	(Réglementations canadiennes – 5 °C) (réglementations américaines – 45 °F) Le refroidissement a cessé de fonctionner correctement ou n'a pas fonctionné, probablement en raison de : • Refroidisseur non activé • Panne de courant ou disjoncteur de surcharge • Pression du fréon basse • Obstruction des radiateurs de refroidissement • Défectuosité du refroidisseur à plaques pendant la traite • Interrupteur du vide défectueux – le thermographe ne sait pas que la traite a lieu	• Vérifiez si le refroidisseur est en fonction • Vérifiez le niveau du compresseur • Vérifiez la propreté du radiateur • Vérifiez le bon fonctionnement du refroidisseur à plaques, au besoin • Assurez-vous de toujours avoir une personne qualifiée pour faire les réparations sur un équipement de refroidissement et/ou sur des éléments électriques
2	**TEMPÉRATURE DE MÉLANGE TROP ÉLEVÉE**	• La température du lait est supérieure à 11 °C (Can)/ 50 °F (É.-U.) pendant plus de 15 minutes durant une seconde traite ou une traite ultérieure	La puissance de refroidissement ne peut pas conserver le lait à des températures inférieures à 11 °C ou 50 °F, probablement en raison de : • Les compresseurs ne sont pas tous activés ou ne fonctionnent pas correctement • Panne de courant ou disjoncteur de surcharge • Pression du fréon basse • Obstruction des radiateurs de refroidissement • Défectuosité du refroidisseur à plaques pendant la traite • La puissance frigorifique maximum a été atteinte alors que la production laitière a augmenté • La vitesse de la traite a augmenté en raison de l'amélioration génétique du troupeau ou de l'expansion de la capacité de l'équipement de la traite	• Vérifiez le bon fonctionnement des compresseurs • Vérifiez le disjoncteur • Vérifiez le niveau de fréon • Vérifiez les radiateurs • Vérifiez le bon fonctionnement du refroidisseur à plaques • Veuillez mettre à jour l'équipement de refroidissement
3	**LAIT TROP FROID**	• La température du lait est inférieure à >0,5 °C ou 33	La température des réservoirs a trop chuté; cela	• Faites fonctionner

		°F pendant plus de 15 minutes • N'est pas un paramètre réglementaire aux É.-U.	pourrait provoquer la congélation du lait sur la surface des réservoirs ou le gel du lait. La basse température est probablement en raison de : • Faible volume de lait dans le réservoir lorsque celui-ci est en pleine puissance de refroidissement • Agitation insuffisante pendant le refroidissement du lait à faible volume • Le thermostat est réglé trop bas	le réservoir à puissance de refroidissement réduite • Réglez le thermostat à une température plus élevée
4	**AGITATION INSUFFISANTE* Cela pourrait être une réglementation américaine, le PMO indique que l'agitation est nécessaire**	• La durée d'agitation est inférieure à 4 minutes au cours d'une période de 70 minutes • Ou le temps entre les cycles d'agitation est de >70 minutes • Présentement, cela n'est pas nécessairement conforme au PMO.	• Omission d'activer l'agitation lors de la traite • Un des multiples agitateurs a cessé de fonctionner • Bris mécanique de ou des agitateurs : goupilles cisaillées, boîtes de vitesses, palette brisée, courroie étirée • Le mécanisme de la minuterie de ou des agitateurs est défectueux	• Vérifiez si l'interrupteur est activé • Assurez-vous que tous les agitateurs sont en fonction • Vérifiez l'assemblage de l'agitateur • Vérifiez le bon fonctionnement de la minuterie
5	**TROP D'AGITATION**	• La durée de l'agitation est supérieure à 300 minutes et le vide n'est pas activé. (Généralement lorsqu'il n'y a pas de traite.) • N'est pas un paramètre réglementaire aux É.-U.	• Refroidissement lent (si l'agitation et le refroidissement sont liés) • Le mécanisme de la minuterie de l'agitateur n'est pas conforme (l'agitation demeure activée) • L'interrupteur est activé (manuel) • Interrupteur du vide défectueux	• Vérifiez l'unité de refroidissement • Vérifiez la minuterie • Assurez-vous que la minuterie est à automatique • Vérifiez le vide
6	**LAIT DANS LE RÉSERVOIR PENDANT TROP LONGTEMPS**	• Le lait a été dans le réservoir pendant plus de 80 heures • Présentement, cela n'est pas nécessairement conforme au PMO.	• Collecte de lait retardée en raison des conditions météorologiques • Collecte partielle	• S.O.
7	**LE RÉSERVOIR EST DEMEURÉ VIDE TROP LONGTEMPS SANS LAVAGE**	• 2 heures se sont écoulées depuis que le réservoir a été vidé et aucun lavage n'a été détecté .	• Causes possibles : • Collecte du lait retardée • Omission du lavage du réservoir • Détection d'un manque de lavage du réservoir en raison d'une défectuosité de l'appareil de lavage (moteur de la pompe, agitateur, boule de lavage obstruée,	• Vérifiez les procédures • Vérifiez le bon fonctionnement de l'équipement de lavage (pompes, distributeurs de savon, lorsqu'applicable, conduites de distribution d'eau

			etc.)	et de savon, grillages dans l'eau, conduites pour les boules de lavage, etc.)
8	**TEMPÉRATURE DE LAVAGE DU RÉSERVOIR INSUFFISANTE**	• La température de lavage maximale n'a pas atteint le seuil minimal de 40 °C ou 104 °F	• Pas assez d'eau chaude pour atteindre la température souhaitée • Volume d'eau trop faible pour réchauffer le réservoir en acier inoxydable • Manque de circulation pendant le cycle de lavage – défectuosité de la pompe, de la boule de lavage ou de l'agitateur • Le réservoir n'est pas entièrement vidé entre les cycles de lavage • Défectuosité de l'appareil de lavage contrôlé • Mélange chaud et froid en raison d'une défectuosité de la vanne électromagnétique	• Vérifiez s'il y a eu un chevauchement d'utilisation d'eau chaude (tel que le lavage du réservoir trop tôt après le lavage du lactoduc) • Vérifiez si le drain fuit pendant le remplissage, ce qui réduit le volume d'eau • Lors du remplissage, vérifiez si les restricteurs réduisent trop le volume d'eau • Vérifiez si la pompe fait circuler l'eau • Vérifiez si l'agitateur ou les boules de lavage sont obstrués et si le mur arrière est atteint • Vérifiez pour voir si le drain s'ouvre entièrement entre les cycles et que toute l'eau se vide avant le début de l'autre cycle • Vérifiez les réglages sur l'unité de commande de l'appareil de lavage
9	**LAVAGE RÉSERVOIR DURÉE INSUFFISANTE DE TEMPS PASSÉ AU-DESSUS DE LA TEMPÉRATURE MINIMUM**	• La température de lavage n'est pas restée au-dessus du seuil de la température minimum de (valeur par défaut 40 °C ou 104 °F) pendant au moins 4 minutes (valeur par défaut = 4 min.)	• La température générale du lavage était trop basse, ce qui réduit la durée de temps à laquelle la température était supérieure à la limite • Volume d'eau trop faible pour réchauffer le réservoir en acier inoxydable • Le réservoir n'est pas entièrement vidé entre les cycles de lavage • Défectuosité de l'appareil de	• Vérifiez s'il y a eu un chevauchement d'utilisation d'eau chaude (tel que le lavage du réservoir trop tôt après le lavage du lactoduc) • Vérifiez si le drain fuit pendant le remplissage, ce qui réduit le

			lavage contrôlé	volume d'eau • Vérifiez pour voir si le drain s'ouvre entièrement entre les cycles et que toute l'eau se vide avant le début de l'autre cycle • Vérifiez les réglages sur l'unité de commande de l'appareil de lavage
10	**LAVAGE LACTODUC DURÉE INSUFFISANTE DE TEMPS PASSÉ AU-DESSUS DE LA TEMPÉRATURE MINIMUM**	• La température de lavage n'est pas restée au-dessus du seuil de la température minimum de (valeur par défaut 40 °C ou 104 °F) pendant au moins 4 minutes (valeur par défaut = 4 min.)	• La température générale du lavage était trop basse, ce qui réduit la durée de temps à laquelle la température était supérieure à la limite • Volume d'eau trop faible pour réchauffer le réservoir en acier inoxydable • Le réservoir n'est pas entièrement vidé entre les cycles de lavage • Défectuosité de l'appareil de lavage contrôlé	• Vérifiez s'il y a eu un chevauchement d'utilisation d'eau chaude (tel que le lavage du réservoir trop tôt après le lavage du lactoduc) • Vérifiez si le drain fuit pendant le remplissage, ce qui réduit le volume d'eau • Vérifiez pour voir si le drain s'ouvre entièrement entre les cycles et que toute l'eau se vide avant le début de l'autre cycle • Vérifiez les réglages sur l'unité de commande de l'appareil de lavage
11	**TEMPÉRATURE DE LAVAGE DU LACTODUC INSUFFISANTE**	• La température de lavage maximale n'a pas atteint le seuil minimal de (40 °C ou 104 °F)	• Défectuosité du chauffe-eau • Remplissage de l'évier trop lent • Défectuosité du clapet de non-retour • Température ambiante trop basse	• Vérifiez le chauffe-eau • Isolez l'évier • Réparez la soupape • Augmentez la température du chauffe-eau
12	**ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COUPÉE / NON ACTIVÉE**	• L'alimentation électrique était désactivée pendant plus de 5 heures	• Disjoncteur déclenché • La foudre a frappé près du bâtiment • Perte de l'alimentation principale	• Vérifiez la présence de courts-circuits sur le système • Réinitialisez le disjoncteur au panneau latéral • Utilisez le générateur selon les procédures appropriées

4. Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution possible
Le Dairy Cheq Q3 ne répond pas	• Panne de courant. • Déclenchement du disjoncteur en raison d'une surcharge, de la foudre, d'une mauvaise utilisation du générateur de puissance.	Vérifiez la source d'alimentation à la prise de courant. Vérifiez la cause de la panne de courant et essayez de rétablir l'alimentation électrique ou utilisez un générateur de puissance. Vérifiez le disjoncteur du Q3 par la porte latérale. Réinitialisez en appuyant sur le bouton. Si le disjoncteur se déclenche à nouveau, contactez votre technicien local en entretien et en réparation pour obtenir de l'aide.
Avertissements pour le producteur surviennent trop fréquemment	• Les paramètres des limites d'avertissement sont réglés trop près du niveau réel atteint	Vérifiez les limites à partir du menu des paramètres du processus en question et ajustez-les pour une plage plus flexible
L'écran tactile ne répond pas correctement	• L'écran nécessite un calibrage	Allez au menu « Paramètres » et trouvez sous « Général » le calibrage de l'écran
La carte mémoire pour l'alarme est remplie	• Les données ont rempli la carte mémoire	Conservez la carte mémoire existante dans un endroit sécuritaire et sec; remplacez-la avec une nouvelle carte
Pile faible	• La pile de secours qui se trouve à l'intérieur du Dairy Cheq Q3 a une tension inférieure à 2,5 volts	Remplacez la pile en mettant le Dairy Cheq Q3 hors tension et en le débranchant de la prise de courant. Ouvrez la porte avant du Q3 et localisez la pile dans la partie inférieure droite. Type de pile : CR2032
Le voyant de l'alarme ne s'illumine pas lors d'une alarme	Voyant défectueux Problème de fil (brisé ou pincé) Problème avec le relais du Q3	Contactez un technicien en entretien et en réparation pour obtenir de l'aide
Alarme de température retentie lorsque le réservoir est vidé ou agité	Glace possible dans le fond du réservoir	Vérifiez le réglage du thermostat ou contactez un technicien formé en refroidissement de réservoir de lait
Active l'alarme du refroidisseur lorsque celui-ci est en fonction et lorsque l'agitateur est en mouvement	L'alarme est réglée trop tôt. Le lait n'a pas encore atteint la sonde.	Augmentez l'heure de l'alarme dans le menu paramètres / réservoir / activer l'alarme de refroidissement avec 10 minutes

Toutes les alarmes ont des précisions précises par le biais de l'affichage du Dairy Cheq Q3. Lorsqu'une alarme est prise en considération, appuyez sur « Plus d'info concernant l'alarme » et l'écran d'information concernant l'alarme est affiché (consultez la page 12 pour référence).

Ne tentez jamais d'effectuer le service du Dairy Cheq Q3 en dehors des lignes directrices de l'unité. Vous devez savoir que cela peut annuler votre garantie. Des personnes qualifiées peuvent vous aider avec les problèmes et seront plus que disposées à vous aider à rétablir la situation à la normale dès que possible.

5. Sécurité

Veuillez toujours respecter les consignes de sécurité suivantes :

Fonctionnement :
Tous les opérateurs doivent se familiariser avec ce manuel.

Hygiène :
Respectez les règlements de la salubrité publique ayant trait au traitement du lait pour la consommation humaine.

Électricité :
Seulement les techniciens qualifiés et formés de Dairy Cheq doivent être autorisés à travailler sur le Dairy Cheq Q3. Utilisez un électricien agréé pour tous vos travaux électriques.

Eau :
N'utilisez pas un nettoyeur haute pression pour nettoyer les pièces. Ne rincez pas les pièces du Q3 avec de l'eau. N'utilisez pas des agents nettoyants corrosifs ou caustiques pour nettoyer l'équipement. Utilisez uniquement un linge humide pour nettoyer le Dairy Cheq Q3.

Portes et serrures :
N'enlevez pas les portes/loquets ou ouvrir l'enceinte sauf pour l'entretien. Dans ce cas, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité. Lorsque la porte latérale de l'enceinte principale est utilisée, fermez-la immédiatement après la procédure nécessaire.

Instructions générales de sécurité :
Dans l'éventualité de réparations majeures ou minimes au Dairy Cheq Q3, souvenez-vous de l'avertissement suivant :

Avant de travailler sur l'unité, veuillez toujours fermer l'alimentation électrique principale du Dairy Cheq Q3.

6. Transport et stockage

Pendant le transport et le stockage, l'équipement doit être bien emballé, c'est-à-dire emballage résistant aux chocs et protégé contre l'humidité, la poussière ou autres substances nocives.

Les conditions de stockage minimum sont comme suit :

- Environnement propre et sans poussière
- Endroit éloigné des substances caustiques et de gaz corrosif
- Humidité atmosphérique entre 10 et 90 %

Toutes activités de transport et de stockage autres que celles recommandées par Dairy Cheq sont aux risques du propriétaire et ne sont pas couvertes par la garantie de Dairy Cheq.

7. Entretien

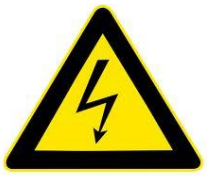
Pour l'entretien du Dairy Cheq Q3, veuillez respecter les règles générales suivantes :

- Maintenez l'endroit où se trouve le Dairy Cheq Q3 à l'abri du gel
- Maintenez l'endroit propre et exempt de poussière
- Maintenez l'humidité atmosphérique entre 10 et 90 %. Assurez-vous que l'endroit est adéquatement ventilé, en gardant les pièces électriques sèches
- Assurez-vous que tous les composants restent secs et évitez les éclaboussures d'eau et la saleté
- Gardez le Dairy Cheq Q3 éloigné des agents caustiques ou corrosifs
- Ne nettoyez pas le Dairy Cheq Q3 avec de l'eau courante, utilisez un chiffon humide au lieu
- Votre concessionnaire sera en mesure de donner des conseils d'entretien professionnel; des vérifications régulières par votre concessionnaire sont recommandées

8. Déchets

Disposez de tout déchet conformément aux règlements locaux actuels.

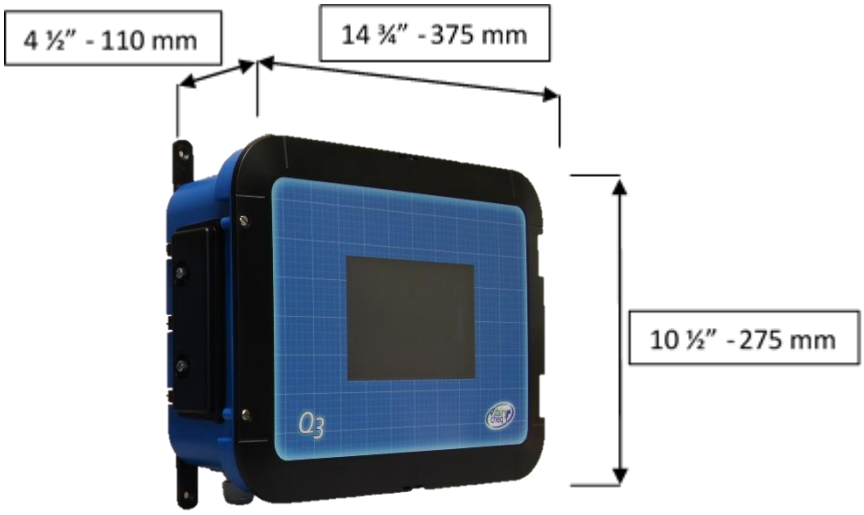
9. Symboles d'avertissement

Symbole	Signification
	Ce symbole est destiné à alerter l'utilisateur de la présence d'importantes instructions d'utilisation et d'entretien
	Ce symbole est destiné à alerter l'utilisateur de la présence de tension dangereuse à l'intérieur du produit ce qui peut causer un choc électrique, des blessures graves et/ou la mort

Annexe A : Spécifications techniques

Général : Enceinte générale du Dairy Cheq Q3
Matériau du boîtier : Polycarbonate renforcé de fibres
Poids : 5 lb (2,26 kg)

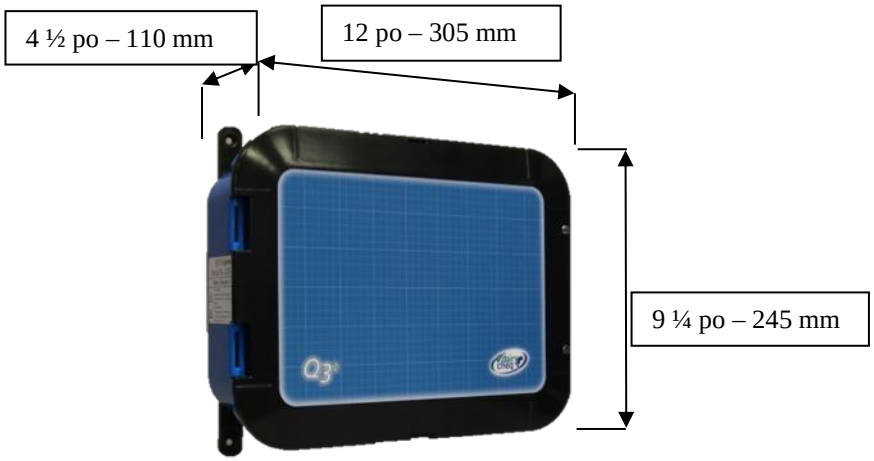
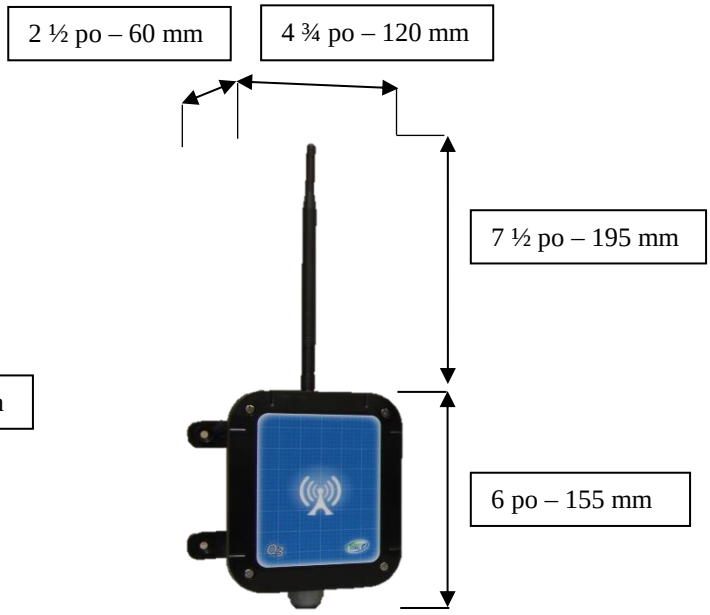
Dimension approximative :



Électrique :

Tension d'alimentation	100-240 VCA +/-10 %, 50/60Hz, N+L+Terre
Consommation électrique	45W
Disjoncteur	1A
Relais de sortie	12V, 1A

Boîtier d'expansion :



Modem :